

Castelfranco di Sotto, 19/11/2014

Applicazione del Regolamento UE n.1169/2011 sulla fornitura di informazioni sugli alimenti

Ricordiamo che sulla Gazzetta Ufficiale UE del 22 novembre 2011 fu pubblicato il **Regolamento UE N. 1169/2011** relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori che trova applicazione dal **13 dicembre 2014** ad eccezione del requisito della dichiarazione nutrizionale (articolo 9, paragrafo 1, lettera I), che si applicherà a decorrere dal **13 dicembre 2016** e la designazione delle carni macinate (allegato VI, parte B), che decorre già dal 1° gennaio 2014.

Il Regolamento definisce in modo generale i principi, i requisiti e le responsabilità che disciplinano le informazioni sugli alimenti e, in particolare, l'etichettatura e le informazioni da fornire ai consumatori degli stessi.

Il Regolamento si applica agli operatori del **settore alimentare in tutte le fasi della catena alimentare quando le loro attività riguardano la fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori. Si applica a tutti gli alimenti destinati al consumatore finale**, compresi quelli forniti alle collettività, e quelli destinati alla fornitura delle collettività.

A titolo non esaustivo riportiamo le principali necessità per le Aziende di produzione, somministrazione e vendita al consumatore finale:

- **Avere a disposizione l'elenco degli ingredienti che reca un'intestazione o è preceduto da un'adeguata indicazione che consiste nella parola "ingredienti" o la comprende. L'elenco deve comprendere tutti gli ingredienti dell'alimento, in ordine decrescente di peso, così come registrati al momento del loro uso nella fabbricazione dell'alimento** (vedi esempio)

Elenco degli ingredienti:

Denominazione merceologica della pietanza:

- **POLPETTE**

Composizione del prodotto:

Elenco Ingredienti ed allergeni (in ordine decrescente di peso):

INGREDIENTI	ALLERGENE
- Carne di manzo	
- Uova	UOVA
- Aglio	
- Prezzemolo	

Se durante la fase di preparazione/cottura/guarnitura/presentazione fosse necessario aggiungere altri ingredienti (come aromi e spezie) questi devono essere elencati.

Particolare attenzione deve essere fatta per le indicazioni della **presenza di sostanze che provocano allergie e/o intolleranze** le quali devono essere conformi ai requisiti seguenti:

a) figurare nell'elenco degli ingredienti conformemente alle disposizioni sopra riportate con un riferimento chiaro alla denominazione della sostanza o del prodotto figurante nell'elenco dell'allegato II (vedi allegato). Ricordiamo che la commissione riesamina ed aggiorna sistematicamente quanto riportato nell'allegato II, pertanto a seguito dello sviluppo e progresso scientifico è necessario documentarsi per verificare modifiche di detto allegato.

b) la denominazione della sostanza o del prodotto figurante nell'allegato II è evidenziata attraverso un tipo di carattere chiaramente distinto dagli altri ingredienti elencati, per esempio per dimensioni, stile o colore di sfondo.

Le informazioni obbligatorie sugli alimenti sono apposte in un punto evidente o in un documento messo a disposizione al consumatore in modo da essere facilmente visibili, chiaramente leggibili ed eventualmente indelebili.

Sperando di aver fatto cosa gradita, porgiamo distinti saluti.

Lo Studio

ALLEGATO II
SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE

1. Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati, tranne:
 - a) sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio (1);
 - b) maltodestrine a base di grano (1);
 - c) sciroppi di glucosio a base di orzo;
 - d) cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.
2. Crostacei e prodotti a base di crostacei.
3. Uova e prodotti a base di uova.
4. Pesce e prodotti a base di pesce, tranne:
 - a) gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi;
 - b) gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino.
5. Arachidi e prodotti a base di arachidi.
6. Soia e prodotti a base di soia, tranne:
 - a) olio e grasso di soia raffinato (1);
 - b) tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia;
 - c) oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia;
 - d) estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia.
7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio), tranne:
 - a) siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola;
 - b) lattitolo.
8. Frutta a guscio, vale a dire: mandorle (*Amygdalus communis* L.), nocciole (*Corylus avellana*), noci (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci di pecan [*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch], noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci macadamia o noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*), e i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.
9. Sedano e prodotti a base di sedano.
10. Senape e prodotti a base di senape.
11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo.
12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti.
13. Lupini e prodotti a base di lupini.
14. Molluschi e prodotti a base di molluschi.

(1) E i prodotti derivati, nella misura in cui la trasformazione che hanno subito non è suscettibile di elevare il livello di allergenicità valutato dall'Autorità per il prodotto di base da cui sono derivati.